

Farfalle Caprese mit Büffelmozzarella

Zucchetti, Cherry-Tomaten und Basilikum

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 3.360 kj/803 kcal • Tag 3 kochen

9



Farfalle



Knoblauchzehe



Zucchetti



Friskäse



Tomatenpesto



Basilikum



Büffelmozzarella



Cherry-Tomaten



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben
Öl*, Pfeffer*, Salz*, Gemüsebouillonpulver*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 grossen Topf mit Deckel, 1 grosse Bratpfanne mit Deckel, 1 hohes Rührgefäss und 1 Sieb.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Farfalle 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
Knoblauchzehe	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Zucchini	1 x 220 g	2 x 220 g
Frischkäse 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Tomatenpesto 14)	1 x 50 g	2 x 50 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Büffelmozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 250 g
Öl*, Gemüsebouillonpulver* Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text nach Geschmack	

*Gut im Haus zu haben.

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	847 kJ/203 kcal	3.360 kJ/803 kcal
Fett	5.56 g	22.03 g
- davon ges. Fettsäuren	2.78 g	11.01 g
Kohlenhydrate	25.77 g	102.16 g
- davon Zucker	2.88 g	11.40 g
Eiweiss	6.29 g	24.95 g
Salz	0.476 g	1.886 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene : 7) Milch (einschliesslich Laktose) 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen.

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).



Vorbereitung

Einen grossen Topf mit dem **heissem Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Farfalle darin ca. 12 Min. (oder nach eigenem Geschmack) bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

Pasta nach der Garzeit durch ein Sieb abgiessen.



In der Zwischenzeit

Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Basilikumblätter abzupfen.

Ein paar Blätter zur Dekoration beiseitelegen und den Rest fein hacken.

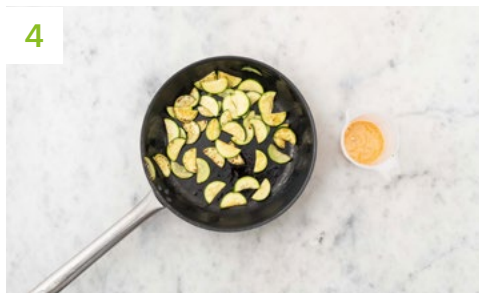
Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 0.5 cm dünne Halbmonde schneiden.

Cherry-Tomaten halbieren.



Für den Frischkäse

In einem hohen Rührgefäss **Frischkäse**, **Tomatenpesto**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und **Basilikum** mischen und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Zutaten anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und darin **Zucchettihalbmonde**, gewürfelten **Knoblauch** 3 – 4 Min. anbraten.

Hitze reduzieren, Bratpfanneninhalte mit **Frischkäse-Mischung** ablöschen und kurz vermengen.



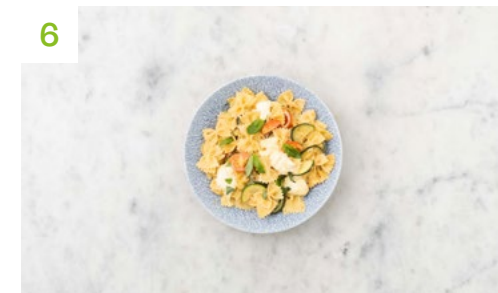
Pasta vollenden

Währenddessen **Büffelmozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.

Pasta und **Cherry-Tomaten** in die Bratpfanne zum **Gemüse** mit der **Sauce** geben und vermengen.

Pasta mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Bratpfanneninhalte mit **Mozzarellastücken** toppen, Deckel aufsetzen und 1 – 2 Min. erhitzen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



Anrichten

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen, mit restlichem **Basilikum** bestreuen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!



Farfalle Caprese with buffalo mozzarella, courgette, cherry tomatoes and basil

Vegetarian 30-40 minutes • 3.360 kj/803 kcal • Cook on day 3

9



Farfalle



Garlic cloves



Courgette



Cream cheese



Tomato pesto



Basil



Buffalo mozzarella



Cherry tomatoes



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Oil*, salt*, pepper*, vegetable stock powder*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Boil plenty of water in the kettle.

What you need

1 large pot with lid, 1 large frying pan with lid, 1 tall mixing bowl and 1 sieve.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Farfalle 15	1 x 270 g	1 x 500 g
Garlic cloves	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Courgette	1 x 220 g	2 x 220 g
Cream cheese 7	1 x 100 g	1 x 200 g
Tomato pesto 14	1 x 50 g	2 x 50 g
Basil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Buffalo mozzarella 7	1 x 125 g	2 x 125 g
Cherry tomatoes	1 x 125 g	1 x 250 g
Oil*, vegetable stock powder*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	847 kJ/203 kcal	3.360 kJ/803 kcal
Fat	5.56 g	22.03 g
- incl. saturated fats	2.78 g	11.01 g
Carbohydrate	25.77 g	102.16 g
- incl. sugar	2.88 g	11.40 g
Protein	6.29 g	24.95 g
Salt	0.476 g	1.886 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7** Milk (including lactose) **14** Sulphur dioxide and sulphites **15** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



Preparation

Fill a large pot with the hot water*, add salt*, and bring to the boil.

Cook farfalle for approx. 12 min. (or according to your own taste) until al dente.

Meanwhile, proceed with the recipe.

Drain pasta in a sieve after the cooking time.



Meanwhile

Peel and finely chop the garlic.

Pluck the basil leaves.

Set aside a few leaves for decoration and finely chop the rest.

Cut the ends off the courgette, halve courgette lengthways, then slice it into half-moons 0.5 cm thick.

Cut the cherry tomatoes in half.



For the cream cheese

In a tall mixing bowl, mix cream cheese, tomato pesto, 4 g [8 g] vegetable stock powder* and basil, and season with a little salt* and pepper*.



Sauté the ingredients

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan and sauté courgette half-moons and diced garlic for 3-4 min.

Reduce heat, deglaze frying pan contents with cream cheese mixture, and mix briefly.



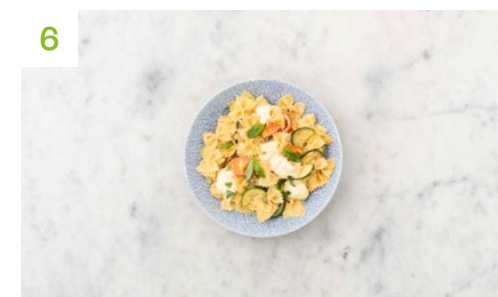
Finish the pasta

In the meantime, pluck buffalo mozzarella into bite-sized pieces.

Add pasta and cherry tomatoes to vegetables in the frying pan and mix with the sauce.

Season pasta with salt* and pepper*.

Top contents of pan with mozzarella pieces, put on lid, and heat for 1-2 min. until cheese is melted.



Serve

Apportion finished pasta onto plates, sprinkle with the rest of the basil and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Farfalle « Caprese » avec mozzarella de bufflonne courgettes, tomates cerises et basilic

Végétarien 30 – 40 minutes • 3.360 kj/803 kcal • Cuisiner au 3e jour

9



Farfalle



Gousse d'ail



Courgettes



Fromage frais



Pesto de tomates



Basilic



Mozzarella de bufflonne



Tomates cerises



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingédients à toujours avoir chez soi
huile*, sel*, poivre*, bouillon de légumes en poudre*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole avec couvercle, 1 grande poêle avec couvercle, 1 bol mélangeur et 1 passoire.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Farfalle 15	1 x 270 g	1 x 500 g
Gousse d'ail	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Courgette	1 x 220 g	2 x 220 g
Fromage frais 7	1 x 100 g	1 x 200 g
Pesto de tomates 14	1 x 50 g	2 x 50 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Mozzarella de bufflonne 7	1 x 125 g	2 x 125 g
Tomates cerises	1 x 125 g	1 x 250 g
Huile*, bouillon de légumes en poudre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	847 kJ/203 kcal	3.360 kJ/803 kcal
Lipides	5.56 g	22.03 g
- dont acides gras saturés	2.78 g	11.01 g
Glucides	25.77 g	102.16 g
- dont sucre	2.88 g	11.40 g
Protéines	6.29 g	24.95 g
Sel	0.476 g	1.886 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes: 7) lait (y compris le lactose) 14) dioxydes de soufre et sulfites 15) blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Préparation

Remplir une grande casserole d'eau bouillante*, saler* légèrement et porter à ébullition.

Faire cuire les farfalles environ 12 min. (ou selon les goûts) jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Pendant ce temps, continuer la recette.

À la fin du temps de cuisson, égoutter les pâtes dans la passoire.



Pendant ce temps

Peler l'ail et le couper en petits dés.

Arracher les feuilles de basilic.

Mettre de côté quelques feuilles pour la décoration et hacher finement le reste.

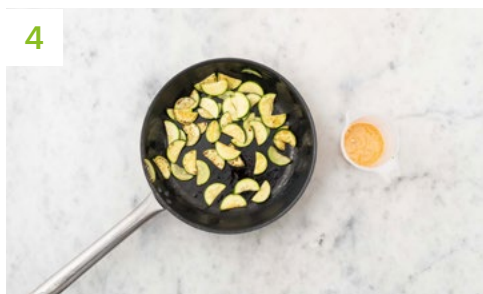
Couper les extrémités de la courgette, couper dans le sens de la longueur, puis en demi-lunes d'env. 0.5 cm.

Couper les tomates cerises en deux.



POUR LE FROMAGE FRAIS

Mélanger le fromage frais, le pesto de tomates, 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre* et le basilic dans un bol mélangeur et assaisonner avec un peu de sel* et de poivre*.



Faire revenir les ingrédients

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* et faire revenir les demi-lunes de courgette, les dés d'ail 3 à 4 min.

Réduire le feu, déglacer le contenu de la poêle avec le mélange de fromage frais et mélanger brièvement.



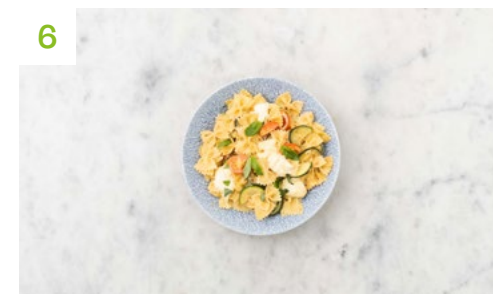
Finir les pâtes

Pendant ce temps, râper la mozzarella de bufflonne en petits morceaux.

Ajouter les pâtes et les tomates cerises aux légumes avec la sauce dans la poêle et mélanger le tout.

Saler* et poivrer* les pâtes.

Recouvrir le contenu de la poêle de morceaux de mozzarella, mettre le couvercle et faire chauffer pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



Dresser

Répartir le gratin de farfalles sur les assiettes, parsemer du reste de basilic et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

